

# MENÙ TIPO

L'alimentazione dell'Ospite viene stabilita da un programma dietetico stilato dal Dietologo della Struttura con la finalità di fornire il giusto apporto calorico e nutrizionale, nel rispetto delle preferenze e delle problematiche individuali e nel rispetto delle disposizioni redatte dal ministero della salute.

\* Consulta il menù sempre aggiornato nella scheda dedicata

\* [allegato 10]

## COLAZIONI

CAFFÈ D'ORZO	LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	TÈ	FETTE BISCOTTATE	BISCOTTI FROLLINI	MARMELLATA / MIELE
-----------------	-----------------------------------	----	---------------------	----------------------	-----------------------

## MERENDE

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
1°	YOGURT	BRIOSCHE	BUDINO	YOGURT	CIOCCOLATA CON PANNA	FRUTTA COTTA AL VINO	TORTA
2°	BUDINO	YOGURT	PANE + CREMA ALLA NOCCIOLA	BUDINO	FRULLATO DI FRUTTA	CIOCCOLATA CON PANNA	TORTA
3°	MACEDONIA DI FRUTTA	FOCACCIA	BUDINO	YOGURT	CIOCCOLATA CON PANNA	FRUTTA COTTA AL VINO	TORTA
4°	YOGURT	MACEDONIA	BUDINO	YOGURT	CIOCCOLATA CON PANNA	FRUTTA COTTA AL VINO	TORTA



# ESEMPIO MENÙ SETTIMANALE

## PRANZO

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
RISOTTO CON SALSICCIA	GNOCCHI DI SEMOLINO BURRO E SALVIA	PASTA DI SEMOLA ALLA BOSCAIOLA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO	PASTA DI SEMOLA ALLA PUTTANESCA	PASTA DI SEMOLA CACIO E PEPE	CANNELLONI AL PROSCIUTTO
PETTO DI POLLO* ALLA MUGNAIA	POLPETTONE DI TONNO	BRUSCITT CON POLENTA	SEPIE CON PISELLI*	FRITTATA CON PORRI	BOLLITO DI VITELLONE CON SALSA VERDE	SALTIMBOCCA DI POLLO* ALLA ROMANA
CAROTE SALTATE	CAVOLO ROMANESCO ALL'OLIO	CICORIA* SALTATA	BROCCOLETTI SALTATI	CAVOLO CAPPUCCIO BRASATO	CAVOLINI DI BRUXELLES* AL VAPORE	SPINACI* ALL'AGRO
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE

## CENA

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
PASTA E FAGIOLI	RISO E PREZZEMOLO	PASSATO DI LEGUMI	RAVIOLI DI CARNE IN BRODO VEGETALE	ZUPPA DI VERDURE*	CREMA DI PISELLI* CON RISO	PASSATO DI CAROTE* CON CROSTINI
GATEAU DI PATATE	BRIÈ IN CROSTA DI SFOGLIA CROCCANTE	PIZZA MARGHERITA	TALEGGIO	PROSCIUTTO COTTO ALLA VALDOSTANA	FRITTATA CON PATATE E PORRI	FILETTO DI MERLUZZO AL GRATIN
ERBETTE* AL POMODORO	ERBETTE* AL POMODORO	FAGIOLINI* ALL'AGRODOLCE	FINOCCHI ALL'OLIO	PURÈ DI PATATE	BARBABIETOLE OLIO E SALE	ZUCCA* AL FORNO
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE	PANE

\* Per qualsiasi informazione riguardo la presenza di allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione scritta che verrà fornita dal personale in servizio. È fatto obbligo al personale tenerle in un luogo facilmente accessibile.

\* [contiene ingredienti surgelati/congelati]

## IN ALTERNATIVA, OGNI GIORNO

PRIMI	SECONDI	CONTORNI	FRUTTA	PANE
PASTA DI SEMOLA AL POMODORO O IN BIANCO	POLLO BOLLITO	PURÈ DI PATATE	POLPA DI FRUTTA	PANE INTEGRALE
RISO AL POMODORO O IN BIANCO	PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA	VERDURE LESSE O AL VAPORE A ROTAZIONE	FRUTTA COTTA AL NATURALE	GRISSINI
RISO AL POMODORO	SALUMI E AFFETTATI	INSALATA VERDE		CRACKERS
PASTA DI SEMOLA IN BRODO DI CARNE	FORMAGGI FRESCHI O STAGIONATI			
SEMOLINO IN BRODO DI CARNE	TONNO SOTT'OLIO O AL NATURALE			
BRODO DI CARNE	CARNE IN SCATOLA			



CASA DI RIPOSO  
*Giulio Gianetti*

